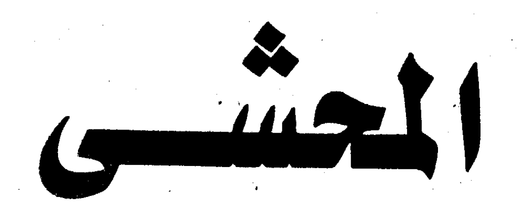


المحشى

إعداد وتقديم
منى الغصناوى

رقم الايداع ١٠٦٣١ / ٢٠٠٤

مطبعة النصر

لصاحبها : البكرى عبد العزيز

١٠ ش درب الجنينة ـ ش الجيش ـ ت : ٥٩٣٧٤٤٦

اقتنى كتاب الكشرى أبو دقة

هل تريدين أن تعــرفى سر السعادة الزوجية فاذا كان زوجك الطيب البارد تريدين أن تسخنيه عليــك بالكشرى أبو دقــة واذا كان شرانيا عليك بالكشرى أبو دقة وهــذا ما فعلته شكرية مع زوجها ســيد فلفل الذى كانت تنتابه حالات غريبة فبينما هو يتحدث حديثا ضاحكا مع زوجتــه فجأة يبربش بعنيه لحظـــة ويحمر وجهــه ويرفع جعورته (صوته) مثــل الحمار الذى يفتح فمه بالنهيق بلا ســبب ويرفس بيديه ورجليه فى زوجته حتى تقطع النفس وتفرفر فى الأرض وبذكاء الأنثى فكرت شكرية كيف تغلب زوجها وبالطبع ليس بالقوة البدنية فسيد فلفل فى حجم الطــور واذا تعرضت له سيسحقها مثل الناموسة ولكن اكتشفت أن زوجها قبل أن تنتابه الحالة يتصاعد دخان من فمه وأذنيــه

ومناخيره ثم ينام ويستيقظ من النـوم ليضحك ثم تنقلب سحنته ويحـدث ما حكيناه وفى هذه الفترة تكون قـد جهزت له طبق الكشرى أبو دقة فتمر أزمته كأنها النسـمة حتى أن شكرية تجرأت وبعـد أن يتناول زوجها الكشرى كانت تتنح معه ثم بدأت تعطيه كلاما جامدا ثم تجرأت أكثر واعطته قلما على وجهـه فابتسم فتهورت وأعطته قلما على قفاه فضحك واعتبرتها لعبة حلوة الى أن وافتها المنية فتزوج شقيقتها التى لم تعرف سر الكشرى فتنحت مع سيد فلفل فحملها والقى بها من الدور الثانى ولم‌عرف أهـل المجنى عليها الموضوع على شرط أن يتزوج شقيقتها عوافى فوافق على الفور ولم تكن عوافى تعـرف سر الكشرى وانتابت سيد فلفل الحالة وفزعت عوافى من منظره وكانت قـوية البنية فحملته كأنه ريشة وحشرته فى فتحة عين المؤاخذة بيت الراحة وشدت السيفون ولم يظهر له أثر بعد ذلك .

عزيزتى اشترى كتاب الكشرى أبو دقة فهو دليلك الى السعادة الزوجية .

وادعوا لخالتكم أم نيللى وادعو لى كمان

اخـوكم / نبيل خالد

فى انتظار مراسلاتكم ــ مصر ــ المنصورة ٣٥٥١١
ص.ب ٩٥ تليفون محمول : ٠١٢/٣٧٤٠٥٦٧

❊ ★ ❊

محشى ورق العنب بدون خضرة

المقـــادير :

نصف كيلو ورق عنب ــ نصف كيلو لحم مفروم ــ ٣ كوب أرز ــ ٢ بصلة كبيرة ــ ملعقة بشر جوز الطيب ــ ملعقة ــ سمن ــ ملح وفلفل ــ شوربة .

الطـــريقة :

يوضع ورق العنب فى ماء مغلى لمدة دقيقة ويصفى ثم ينشر البصلة وتدعك بالملح والفلفل ويوضع عليها جـوزة الطيب واللحم والارز ويقلب جيـدا ثم يحش ورق العنب ويفرش اناء بعيدان ورق العنف وحلقات البصـل ويرص ورق العنب المحشى ثم يصب عليه الشوربة المغلية ويوضع على النار حتى يتشرب ثم تهـدأ النار ويترك لينضـج ثم توضع فى انـاء به مـاء بارد حتى يسـهل قلبها وتقـدم ساخنة مع سلطة الزبادى .

الباذنجان المحشى بالصنوبر

المقـــادير :

كيلو باذنجان صغير ـ نصف كيلو لحم مفروم ـ بصلة متوسطة مبشورة ـ ربع كوب زيت ـ ربع كوب صنوبر زيت لتحمير الباذنجان ـ نصف كوب صلصة طماطم ـ ماء ملح وفلفل .

الطـــريقة :

يحمر الباذنجان فى الزيت ويرص فى طبق فرن مدهون ثم تشوح البصلة فى الزيت ثم تضاف اللحم وتقلب وتترك على النار لمدة ٢٠ دقيقة ثم يحمر الصنوبر ويضاف للحم ثم تتبل بالملح والفلفل ثم تشق كل باذنجانة بالطول وتحشى بالخليط السابق ثم تذاب الصلصة فى الماء وعليها عصير ليمونة وتصب على الباذنجان ثم يوضع الباذنجان فى فرن حار لمدة ١٠ دقائق ويقدم ساخن مع الأرز وسلطة الزبادى .

البصـــــل المحشى

المقـــادير :

واحد ونصف بصل وسط مستدير — ٢ كوب أرز — نصف كيلو لحم مفروم — ٢ بصلة مبشـــورة — ربع كيلو طماطم — ٤ ملاعق سمن — ملح وفلفل — ربطة بقدونس وربطة شبت مفرى — كوب عصير طماطم .

الطـــريقة :

يقشر البصل ويقور ثم يوضع فى ماء به ملح لمدة نصف ساعة ثم يصفى ويتبل من الداخل بالملح والفلفل ثم تدعك البصلة المبشـــورة بالملح والفلفل ثم يوضـــع الأرز واللحم والخضرة والسمن وتعصر الطماطم وتضاف ثم يقلب قلوب البصل ويرص فى الاناء ويوضع عليه كوب عصير الطماطم وكوب شوربة ويضبط الحـــدق ويوضع على النـــار حتى يتشرب ثم تهدأ النار ويترك لينضج ثم يقلب ويقدم ساخن .

الكوســـة المحشـــية

المقـــادير :

٣ كوب أرز ـــ نصف كيلو لحم مفروم ـــ ربع كوب سمن ـــ ملح وفلفل ـــ ٢ كيلو كوسة واحد كيلو طماطم ـــ شبت وبقدونس ـــ ٢ بصلة مبشورة •

الطـــريقة :

تقشر الكوسة وتقور ثم توضع فى ماء به ملح لمـــدة نصف ساعة ثم تشوح فى قليل من السمن ثم يخلط الأرز مع اللحم والبصل والطماطم والشبت والبقدونس المفـــرى ويملح بالملح والفلفل ويقلب جيدا ثم تحشى الكوسة ويرص فى صينية مفروشة بالخضرة وحلقات البصل والطماطم ثم يوضع على نار ساخنة مع اضافة الشوربة المذاب فيها ملعقة صلصة وعندما يغلى يوضع فى فرن متوسط الحـــرارة حتى ينضج فيقدم ساخن مع لحم بفتيك •

الخرشوف المحشى باللحم

المقـــادير :

١٠ وحدات خرشوف ــ ٢ بصلة متوسطة ــ واحـد كيلو لحم مفروم ــ نصف كوب صنوبر ــ نصف كـوب سمن ــ ملح وفلفل ــ عصـير ليمون ــ ملعقة دقيق ــ ٢ كوب مـاء ٠

الطـــريقة :

يجهز الخرشوف بالطريقة المعروفة ثم يوضع الماء على النار ومعه ملح وعصير ليمون والخرشوف وعندما يغـلى تهدأ النار ويترك مدة ٢٠ دقيقة ثم يرص قالب فرن مدهون مع الاحتفاظ بماء السلق ثم تبشر البصـــل ويشوح فى السمن ثم يضاف اللحم ويقلب على النار لمدة نصف ساعة ثم يوضع الصنوبر المحمص وتحشى حبات الخرشوف ثم يحمر الدقيق فى ملعقة سمن ثم يوضع كوب من ماء سلق

الخرشوف ويقلب ثم يوضع على الخرشـوف ويوضع فى فرن حار لمدة عشر دقائق ثم يقـــدم مع الأرز والسلطة الخضراء ٠

الكـــرات المحشى

المقـــادير :

كمية من الكرات أبو شوشة ــ ربع كيلو لحم مفروم واحد ونصف كوب أرز ــ بصلة مبشورة ــ ٢ ملعقة سمن ملح وفلفل ــ ربطة شبت وبقدونس ــ ربع كيلو طماطم ــ نصف كوب عصــير طماطم ٠

الطـــريقة :

تقطع رأس الكرات البيضاء بطول ٨ سم ثم يقور جزء بسيط من الرأس ثم يوضع فى ماء مغلى وتخلى البصـــل بالضغط عليها ثم تخلط اللحم والأرز والخضرة والبصـــل والسمن والملح والفلفل والطماطم المعصورة ويقلب ثم تحشى

وحدات الكرات ويرص فى الاناء ويوضع عليه عصير الطماطم وشوربة ويرفع على النار ويترك لينضج ثم يقلب ويقدم مع اللحم المحمرة .

محشى ورق السلق

المقادير :

كوب أرز - نصف كيلو لحم مفروم - ٣ ملاعق سمن ملح وفلفل وبهار - ٢ ملعقة سمن - نصف كيلو ورق سلق .

الطريقة :

تقطع عروق ورق السلق ويسلق فى الماء المغلى لمدة دقيقة ثم تخلط اللحم مع الأرز والملح والفلفل والبهار والسمن ويقلب ثم يحشى ورق السلق ثم يوضع فى اناء حلقات بصل وحلقات طماطم ويرص عليها السلق المحشى ويغطى بحلقات الطماطم والشوربة ويوضع على النار حتى يتشرب ثم تهدأ النار ويترك لينضج ثم يقلب ويقدم مع الدجاج المشوى .

المطبق المحشو بالطماطم

المقـــادير :

٤ كوب دقيق أسمر ــ ذرة ملح ــ ٢ كوب ماء دافيء
٢ طماطم مبشورة ــ بصلة مبشورة ــ ربطة بقدونس مفرى
٤ بيضة ــ ملح وفلفل وبهار .

الطـــريقة :

يوضع الملح على الدقيق ويعجن بالماء حتى تصبح عجنة قاسية نوعا وتغطى وتترك لمدة ساعة ثم يخلط الطماطم مع البصل والبقدونس والملح والفلفل والبهار ويضاف البيض ثم تقسم العجينة قسمين ويفرد نصفها ويفرد فى صينية مدهونة ثم يصب فيه الخليط السابق ثم يغطى بباقى العجينة وتغلق الأطراف جيـــدا ثم يدهن الوجــه بالزيت وتوضع فى فرن متوسط الحـرارة حتى يحمر الوجــه ثم تسحب من الفرن وتغطى لكى تظل طرية وتقدم .

رقبة الضأن المشوية

المقادير :

رقبة ضأن وزن واحد ونصف كيلو ومخلية من العظم ربع كيلو لحم مفروم — ثلاثة أرباع كوب أرز — كوب سمن — ٢ ملعقة صنوبر — ٢ ملعقة فستق — ملح وفلفل وقرفة — عصفر — حبهان .

الطريقة :

يشوح اللحم المفروم فى السمن ويضاف اليه كمية من التوابل والملح ويقلب جيدا ثم يضاف الأرز ويقلب ثم تهدأ النار ويترك لمدة ٢٠ دقيقة ثم يضاف الصنوبر والفستق ويقلب وينزل من على النار ثم تفتح الرقبة طبقتين ثم تحشى بالخليط السابق وتخاط الرقبة ثم تحمر فى باقى السمن ثم يضاف ٣ أكواب ماء وتغطى وعندما تغلى تهدىء النار وتترك لمدة ساعتين حتى تنضج ثم تقطع دوائر وتقدم مع البطاطس المحمرة والسلطة الخضراء .

القلوب المحشية باللحم المفروم

المقـــادير :

٣ قلوب ضأني ــ نصــف كيلو لحم مفــروم ــ ربطة بقدونس ــ نصف كوب صنوبر ــ ملح وفلفل وقــرفة ــ بصلة متوسطة مبشورة ــ ٢ ملعقة جبنة رومي مبشور ــ عصير ليمون ــ زبدة •

الطــريقة :

يحمر الصنوبر في نصف الزبدة وينشل ويحمر مكانه البصل ثم يضــاف اليه اللحم ويقلب ثم يتبل بالملح والفلفل ويقلب الصنوبر والبقدونس ثم تحشى القــلوب بالخليط السابق ثم تخاط ثم يحمر في باقي الزبدة ثم يضــاف اليه الماء ويترك حتى يغلى ثم يضاف الملح والفلفل والقرفة ثم تهدىء النار ويترك لينضج ثم يرفع من على النار ثم تحمر ملعقة دقيق وتضاف الى الشوربة ويقلب حتى يغلى ثم تقطع القلوب وترص في الطبق وتجمل بحلقات الطماطم وتقــدم مع الصــوص •

كتف محشى

المقـــادير :

قطعة كتف واحـــدة ـــ بصلة محمـــرة ـــ ثوم ـــ ملح وفلفل جوزة الطيب ـــ صفار بيضة ـــ رغيف فينـــو مبلل باللبن ومعصور ـــ ربطة بقدونس ـــ ربع كيلو كبدة محمرة

الطـــريقة :

يخل اللحم من العظم حتى يصـــبح على هيئة كيس ثم يخلط البصل مع الثـــوم والملح والفلفل وجـــوزة الطيب والخبز والبقدونس والكبدة ويعجن بصفار البيضة ثم يحشى بها الكتف وتربط من الخارج بالدوبارة وتوضع فى صينية مدهونة وتوضع فى الفرن ويترك فى الفرن حتى ينضـــج مع التقليب من وقت لآخر ثم يفك الدوبارة ويقدم ســـاخن مع السلطة والبطاطس المحمرة .

الضلمة المحشية باللحم

المقـــادير :

نصف كيلو كوسة وسط ـ نصف باذنجان وسط ـ نصف فلفل أخضر ـ ربع كيلو طماطم جامدة ـ ثلاثة أرباع كيلو لحم مفروم ـ بصلة مبشورة ـ ربطة شبت وبقدونس ملعقة ثوم ـ بيضـــة ـ ملح وفلفل ـ زبدة ـ ثمن كيلو جبنة رومى مبشورة ـ زيت زيتون .

الطـــريقة :

يقور الخضار ويجهز للحشو ثم يشوح فى الزيت ماعدا الطماطم ثم تشوح البصلة فى الزبدة ثم يضاف الثوم واللحم ويترك حتى يتشرب ثم تضاف البقدونس والشبت ويترك ليبرد ثم تضاف البيضة وبعد ذلك يحشى الخضار ويرص فى طبق فرن مدهون بالزبدة ويرش عليه الجبن المبشـــور ويوضع فى فرن متوسط الحرارة وقبـــل أن ينضج بمدة

يؤخذ من الفرن ويوضع كوب مـاء ثم يغطى ويوضع فى الفرن مرة أخرى حتى ينضج فيرفع الغطاء ويترك ليحمـر الوجه ويقـدم ساخن •

الطماطم المحشوة بالأرز والعصاج

المقـادير :

واحد كيلو طماطم جامدة ومستديرة ــ ثمن كيلو لحم مفروم ومعصج ــ ملح وفلفل ــ نصف كوب أرز مسلوق ربطة بقدونس ــ ملعقة سمن •

الطـريقة :

تقور الطماطم وتتبل بالملح والفلفل وتقلب حتى تصفى الماء ثم يخلط الأرز واللحم المعصج والبقدونس والسـمن والملح والفلفل وتقلب ثم تحشى الطماطم وترص فى صينية مدهونة ويرش الوجه بالسمن ثم توضع فى فرن متوسط الحرارة لمدة نصف ساعة ثم تقدم ساخنة •

الدجاج المحشى بالمكرونة

المقـــادير :

٢ دجاجة وسط — ٢ كوب مكرونة صغيرة مسلوقة لمدة خمس دقائق — ملح وفلفل — ربــع كيلو لحم مفروم — ٢ بصلة مفرية — ملعقة زبدة — حبـــة طماطم مفرومة — كاتشاب .

الطـــريقة :

يتبل الدجاج وتتبل بالملح والفلفل وتترك لمدة ســاعة ثم توضع البصـــل فى الزبدة ثم يضاف اللحـــم ويقلب ثم تضاف المكرونة وتضاف الطماطم والملـــح والفلفل ويقلب ويترك على النار لمدة خمس دقائق ثم يحشى الدجاج بالخلطة السابقة ويخاط ثم تدهن صـــينية وتغطى بورق حـــرارى ويفرش الورق بشرائح البصل والطماطم والفلفل الأخضر ثم يدهن الدجاج بالكاتشاب وتوضـــع فى الصينية ويغطى بورق حرارى ويوضع فى فرن حار حتى ينضج ثم ترفـــع الورق الحرارى وتترك ليحمر لونها ثم تقدم ساخنة .

صدور الدجاج المحشوة بالجبن الأبيض

المقـــادير :

كيلو صدور دجاج حجم كبير — نصف كوب جبنـة بيضاء — ربطة بقدونس مفرى — ملعقة زعتر — ٢ ملعقة زبدة — عصـير ليمون •

الطـــريقة :

تغسل صدور الدجاج وتشق بالطول ثم يهرس الجبن ويضاف اليه الزعتر ويقلب جيدا ثم تحشى صدور الدجاج ويغلق طرف الصدر بالخلة ثم يسخن الزيت والزبدة وتحمر بها صدور الدجاج وتقلب على الجنب الآخر حتى يحمـر اللون ثم يرش فوقها عصير الليمون ويغطى ويترك على النار الهادئة لمدة خمس دقائق ثم ترص فى طبق التقديم وتجمل بالبقدونس وحلقات الليمون وتقدم ساخنة •

صدور الدجاج المحشوة بالزبدة

المقـــادير :

كيلو صدور دجـاج ـ ربع كيلو زبدة ـ ١ كوب بقسماط ـ ربطة بقدونس مفرى ناعم ـ ملعقة زعتر أخضر ملح وفلفل ـ ملعقة ثوم ناعم ـ عصير وبشر ليمونة •

الطـــريقة :

تدق صدور الدجاج حتى ترق قليلا ثم تضرب الزبدة مع عصير الليمون وبشر الليمون والملح والفلفل ثم توضـع فى الثلاجة لتجمد ثم تحشى صدور الدجاج بوضـع قطعة من خليط الزبدة فى صدر الدجاج وتلف اسطوانى وتقفل بالخلة ثم بالدقيق ثم البيض ثم البقسـماط وتوضـع فى الثلاجة لمدة ساعة ثم تحمر فى الزيت الساخن مدة ١٠ دقائق فتصفى وتوضع فى طبق التقديم وتجمل بالبقدونس وحلقات الليمون وتقـدم سـاخنة •

فيليه الدجاج المحشو بالجبن الرومى

المقـــادير :

نصف كيلو صدور دجاج — ربع كيلو جبن رومى — كوب دقيق — ربع كوب زبدة — نصف كوب زيت — بيضة مخفوقة — ملح وفلفل — كوب بقسماط .

الطـــريقة :

ترق صدور الدجاج كل قطعة الى قطعتين وتدق بالمطرقة ثم تتبل بالملح والفلفل لمدة ساعة ثم تؤخذ كل قطعتين ويوضع بينهما شريحة جبن وتقفل جيدا ويضغط عليها باليد ثم تدهن بالدقيق ثم البيضة ثم البقسماط ثم تحمر فى الزيت الساخن حتى يصبح لونها ذهبى وتقـــدم مع المكرونة والبطاطس المحمرة والسـلطة الخضراء .

المل فى المحشـو بالدجاج والمشروم

المقـــادير :

دجاجة صغيرة — نصف كوب دقيق — نصف كـوب سمن — ربع كيلو مشروم — صفار بيضة — ٣ بصلة — ملح

وفلفل — ورق مل فى جاهــز — نصف كوب جبن رومى مبشــور .

الطــريقة :

تغسل الدجاجة وتسوى فى المــاء مع بصــلة والملح والفلفل وعندما تغلى تهدأ النار وتترك مــدة ٤٠ دقيقة ثم تخلى الدجاجة من العظم وتقطع قطع صغيرة ثم تشـــوح البصلة الأخرة فى السمن ثم يوضع عليها المشروم ويقلب ثم يوضع عليه ٢ كوب شوربة دجاج ويترك لينضج المشروم ثم يتبل بالملح والفلفل وتضاف قطع الدجاج ثم يترك ليبرد ثم ترق عجينة المل فى وتوضع فى صينية مدهونة ويصب فيها الخليط السابق ثم يرش الوجه بالجبن المبشور وتغطى بباقى العجينة ويدهن بصفار البيض ويوضع فى فرن ساخن مدة ٢٠ دقيقة ثم تقــدم ساخنة .

الدجـــاج المحشى

المقـــادير :

٢ دجاجة صغيرة ـ ربع كـوب صنوبر ـ ربع كوب فستق ـ ثمن كيلو لحم مفروم ـ نصف كوب سـمن ـ كوب أرز ـ ملعقة دقيق ـ ملح وفلفل ـ عصفر وقـرفة ـ حبهان ناعم .

الطـــريقة :

يحمر الصنوبر والفستق فى السمن ثم ينشل ثم يشوح اللحم فى نفس السمن مع اضـافة نصف الملح والبهارات الأخرى ثم يضاف ٢ كوب ماء وعندما يغلى يوضع الأرز ويترك على النار مدة ٢٠ دقيقة ثم تتبل الدجاج بباقى الملح والبهار ثم يخلط الصـنوبر والفستق مـع الأرز واللحم وتحشى الدجاج ثم تخاط فتحة الدجاج ويسوى فى كميـة من الماء مدة ٤٠ دقيقة ثم توضع فى صينية وتدهن بالزبدة وتوضع فى الفرن ليحمر لونه ثم تذاب الدقيق فى قليل من

المـاء ويوضع على شربة الدجاج ويترك ليتكاثف فيوضع في اناء عميق ثم يوضع الدجاج في طبق التقديم ويجمل بالبقدونس ويقدم مع صوص الدجاج .

صدور دجاج محشوة بالمشروم

المقـادير :

واحد كيلو صدور دجاج ــ علبة مشروم شرائح ــ ربع كيلو جبنة شيدر مبشورة ــ ثلاثة أرباع كوب كريمة لباني ٢ ملعقة زبدة ــ كوب زيت ــ ملح وفلفل .

الطـريقة :

تغسل صدور الدجاج وتدق خفيف وتتبل بالملح والفلفل لمدة ٢ ساعة ثم يخلط الجبن والمشروم والكريمة ثم يفتح جيب في صـدور الدجـاج من الجنب ثم يحشى بالخليط السابق ويغلق ويشبك بالخلة جيدا ثم يقدح الزيت مع الزبدة وتحمر به قطع الدجاج حتى يحمر لونها فترفع على ورق ماص وتقدم ساخنة مع المكرونة .

دجاج محشى بالخضار

المقـــادير :

دجاجة ــ كوب بسلة ــ كوب ذرة مسلوق ــ ٤ حبة طماطم مقطعة صغير ــ بصلة مبشورة ــ ٢ حبـــة فلفل مقطع ٢ حبة بطاطس مكعبات صغيرة ــ ثوم ــ ملح وفلفل وبهار عصير ليمون ــ ٢ ملعقة زبادى ــ ملعقة ثوم مفرى ناعم •

الطـــريقة :

تغسل الدجاجة وتتبل بالليمون والزبادى والثوم والملح والفلفل وتوضع فى الثلاجة لمدة يوم ثم تخلط البسلة والذرة والطماطم والبصل والفلفل والبطاطس والملح والفلفل والبهار ثم تفرش صينية بكمية من الخضار ثم يحشى باقى الخضار فى الدجاجة ثم نضع عليها ملعقة زبدة وتوضع على الخضار ويغلق عليها الورق الحرارى وتوضع فى فـــرن حار حتى تنضج ثم يرفع الورق وتترك ليحمر الوجه ثم ترفع الدجاجة ويوضع الخضار فى طبق التقديم ويوضـــع عليه الدجاجة ويقدم ساخن مع الأرز الأبيض •

الديك الرومى المحشى

المقـــادير :

ديك وزن ٣ كيلو ــ واحد كيلو لحم مفروم ــ نصف كوب صنوبر ــ نصف كوب زيت أو سمن ــ نصف كوب زبدة ــ نصف كوب أرز ــ ٢ كوب ماء ــ ملح وفلفل ــ حبهان ــ زعفران .

الطـــريقة :

يحمر الصنوبر فى السمن ثم ينشل ثم يوضع اللحـــم ويقلب ثم تضاف اليـــه الملح والتوابل ويقلب لمـــدة خمس دقائق ثم يضاف الماء ويترك حتى يغلى ثم يضاف الأرز حتى يتشرب فهدىء النار ويترك لينضج ويغسل الديك جيـــدا ويتبل بالملح والفلفل ثم يوضع الصنوبر على الأرز ويحشى الديك ويخاط ثم تشق بعض فتحات فى صدر الديك وتحشى بالزبدة ويدهن الديك كله بالزبدة ويلف فى الورق الحرارى ويوضع فى صينية بها قليل من الماء ويزج فى فرن حـــار

لمدة خمس ساعات مع اضافة الماء من وقت لآخر كلما لزم ذلك ثم ترفع الورقة ويترك ليحمر الديك ثم يوضع فى طبق التقديم ويجمل بالبطاطس الشيبسى ويقدم •

طماطم محشوة بالعصاج

المقــادير :

واحد كيلو طماطم جامدة ـــ ربع كيلو لحم عصــاج ـــ ٣ بيضة ـــ ملح وفلفل ـــ ربطة بقدونس ـــ زبدة •

الطــريقة :

يقطع الجزء العلوى للطماطم ويترك جزء من غير قطع وتقور وتتبل بالملح وتقلب ليصــفى الماء ثم يخلط البيض واللحم والبقدونس والملح والفلفل وتحشى الطماطم وتغطى بالجزء الذى لم يقطع ثم ترص فى قالب مدهون وتوضع فى فرن حار لمدة ربع ساعة بعد رشها بالزبدة وعندما تنضج تقدم مع سلطة الزبادى •

الفخذ المحشو بالمشروم

المقادير :

فخذة ضأنى ــ ملح وفلفل وزعتر وقرفة ــ ٣ حبات بطاطس ــ ٣ حبات كوسة ــ ٣ بصلات كبيرة ــ شرائح ليمون ــ نصف كوب زيت ــ نصف كوب دقيق ــ ٢ كوب ماء ــ للحشو : واحد وربع كوب مشروم ــ ربع كوب زبدة بصلة ناعمة ــ عصير ليمون ــ ملح وفلفل ــ ربع كوب زيت ربطة بقدونس ــ نصف ملعقة قرفة ــ بهار جوز الطيب •

الطريقة :

يزال عظم الفخذ العليا وتترك السفلى وتدهن بالزيت من الداخل والخارج ثم يتبل بالملح والفلفل وتوضع شرائح الليمون داخل الفخذ ويوضع فى الثلاجة ٣ ساعات ثم يحمر البصل فى الزبدة ويضاف المشروم ويقلب ويترك على النار مدة خمس دقائق ثم يضاف البقدونس ويتبل بالملح والبهار ويقلب ثم تحشى الفخذ بالحشو السابق وتخاط ثم توضع فى صينية ويرص حولها البصل والكوسة والبطاطس ويصب

عليه عصير الليمون والزيت والماء وتغطى وتسوى فى فـرن حار لمدة ساعتين ثم يرفع الغطاء وترش الفخذة بالسـائل وتترك لمدة ٢٠ دقيقة ويحمر لون الفخـذة فتقـدم مـع السلطة والبطاطس البوريه .

الضـلع المحشـوة

المقـادير :

٢ كيلو لحم ضأنى من الضلع ــ ٣ كوب ماء .

للحشو : واحد كيلو لحم مفروم ــ واحد ونصف كوب أرز ــ كوب سمن ــ نصف كوب صنوبر ــ كوب لـوز مقشر ــ ماء ــ ملعقة حبهان ناعم ــ ملح وفلفل وبهار ــ ملعقة عصفر أو زعفران .

الطـريقة :

يشوح اللحم فى السمن ويتبل بالملح والفلفل والبهار ثم يوضع الماء ويترك ليغلى ثم يضاف الأرز ويترك على نار هادئة لمدة ٢٠ دقيقة ثم ينزل من على النار ويضاف اليـه

الصنوبر المحمر ونصف اللوز ثم يغسل الضلع ويجفف ثم يحشى الجيب بالأرز ويخاط ثم يحمر الضلع فى السمن على نار هادئة على الجبهتين ثم يضاف الماء ويترك على النار لمدة ساعتين ثم يوضع فى صينية ويدهن بالسمن ويوضع فى الفرن لمدة ٢٠ دقيقة حتى يحمر لونه ثم يوضع فى طبق التقديم ويجمل باللوز ويقدم مع سلطة زبادى وسلطة خضراء .

الحمام المحشى بالفريك

المقادير :

نصف كيلو فريك ـ ٤ حمامة ـ ٢ بصلة مبشورة ملح وفلفل ـ سمن ـ شوربة .

الطريقة :

يغسل الحمام ويخلى من بين اللحم والجلد ثم يشوح الفريك فى السمن مع البصل حتى يحمر لونه ثم يوضع جزء من الشوربة ويترك حتى يتشرب فقط ثم يؤخذ جزء

من الفريك ويترك ليبرد ثم تبشر بصلة وتدعك بالملح والفلفل ويخلط معها الفريك البارد والقوانص والكبد المقطعة ثم يحشى الحمام من بين الجلد واللحم ومن الداخل ثم يدهن طاجن ويوضع به جزء بسيط من باقى الفريك ويرص عليه الحمام ثم يغطى بباقى الفريك ويصب عليه باقى الشوربة المتبلة بالملح والفلفل ويوضع فى فرن متوسط الحرارة وبعد أن يغطى ويترك لينضج ثم يقدم ساخن •

* ★ *